

Saisonkarte

carte de saison-season menu

Kürbiscrèmesuppe mit Kürbiskernöl und Knusperchips*
Crème de courge avec huile de graines de courge et chips croustillante
Squash soup with pumpkin seed oil and crunchy chips
CHF 10.00

Blattsalat an Baumnußdressing, mit sautierten Trauben, Specklardons und Croûtons
Salade verte, vinaigretts à la noix, avec raisins sautés, lardons et croûtons
Green salad, walnut dressing, with sauted grapes, bacon, bread croutons
CHF 14.00 / 19.00

Pasta mit Kürbis- und Apfelwürfeli, gerösteten Kernen und Hobelreibkäse*
Pâtes aux cubes de potiron et de pomme, graines grillées et fromage à rebibes
Pasta with pumpkin and apple cubes, roasted seeds and planed cheese
CHF 26.00

Hausgemachte Spätzli mit Wildgarnitur und Champignonsrahmsauce
"Spätzli" maison avec garniture gibier et sauce aux champignons à la crème
Homemade "Spätzli" with game garnish and mushroom cream sauce
CHF 28.00

Rehgeschnetzelttes (AUT) an Cognacrahmsauce mit Cranberries, Spätzli und Wildgarnitur
Emincé de chevreuil, sauce au cognac à la crème et cranberries, "Spätzli" maison et garniture gibier
Venison cutlets in cognac cream sauce and cranberries, homemade "Spätzli" and game garnish
CHF 47.00

Hirschpfeffer (EU) mit hausgemachten Spätzli und Wildgarnitur
Civet de cerf avec "Spätzli" maison et garniture gibier
Vanison stew with homemade "Spätzli" and game garnish
CHF 38.00

*vegetarisch – végétarien- vegetarian

SUPPEN UND SALATE

POTAGES ET SALADES

SOUPS AND SALADS

Tagessuppe – Potage du jour – Soup of the day
CHF 7.00

Blattsalat mit Kräutern – Salade verte aux herbes – Sald with herbes*
CHF 9.00

Gemischter Salat – Salade mêlée – Mixed salad*
CHF 11.00

Salatdressings nach Wahl : französisch, italienisch, Honig-Senfdressing
Vinaigrettes au choix : française, italienne, au miel et à la moutarde
Salad dressings of your choice : French, Italian, honey mustard dressing

Dressings sind gluten- und laktosefrei - Sans gluten et sans lactose - Gluten and lactose free

*vegetarisch – végétarien - vegetarian

VORSPEISEN

ENTRÉES – STARTERS

Rauchlachstartar mit Zwiebeln, Kapern, Toast und Butter

Tartare de saumon fumé avec oignon, capres, toast et beurre

Smoked salmon tartare with onion, capers, toast and butter

CHF 22.00 / 28.00

Trockenfleischteller – Assiette de viande séchée – Regional dried meat plate

CHF 18.00 / 24.00

Kleines oder grosses Bärenplättli (Trockenfleisch, Wurst, Käse, eingelegtes Gemüse)

Petite ou grande assiette „Bären“ (viande séchée, saucisse, fromage, légumes marinés)

Small or large plate « Bären » (regional dried meat, sausage, cheese, mixed pickles)

CHF 18.00 / 26.00

*vegetarisch – végétarien - vegetarian

KÄSE

FROMAGE - CHEESE

Fondue moitié moitié*
CHF 28.00

Fondue mit Trüffel – Fondue aux truffes – Truffle Fondue*
CHF 33.00

Mit Brot, Kartoffeln und eingelegtem Gemüse
Avec pain, pommes de terre et légumes marinés
with bread, potatoes and mixed pickles

jeden Freitag ab 18.00 Uhr

Raclette à discretion* vom Holzfeuer
CHF 34.00

Hausgemachte Rösti natur
Rösti maison nature
Homemade rösti natural
CHF 14.00

Mit Käse – Avec fromage – with cheese*
CHF 18.00

Mit Käse und Schinken – Avec fromage et jambon – With cheese and ham
CHF 21.00

Mit Käse und Ei – Avec fromage et oeuf – with cheese and egg*
CHF 21.00

Mit Käse, Schinken und Ei – Avec fromage, jambon et oeuf – with cheese, ham and egg
CHF 24.00

*vegetarisch – végétarien - vegetarian

Kinder Enfants-Kids

Kinder bis 12 Jahre
Enfants jusqu'à 12 ans
Kids up to 12 years old

Grüner Salat mit Karottenstreifen
Salade verte avec julienne de carottes
Green salad with carrot strips
CHF 5.00

Paniertes Schweinsschnitzel, Bärner Frites
Escalope panée de porc, berner frites
Breaded pork schnitzel, berner frites
CHF 12.00

Pasta Napoli
CHF 10.00

Chicken Nuggets, Bärner Frites
CHF 12.00

Portion Bärner Frites
CHF 7.00

Glacekugel nach Wahl mit Smarties oder Gummibärli
Boule de glace au choix avec des smarties ou des haribos
Ice cream ball of your choice with smarties or gummy bears

HAUPTSPEISEN

PLAT PRINCIPAL – MAIN COURSE

Schwein – Porc - Pork

Cordon Bleu vom Schwein, Marktgemüse, Bärner Frites
Cordon bleu de porc, légumes, bärner frites
Pork cordon bleu, vegetables, bärner frites
CHF 37.00

Paniertes Schweinsschnitzel, Marktgemüse, Bärner Frites
Escalope panée de porc, légumes, bärner frites
Breaded pork schnitzel, vegetables, bärner frites
CHF 29.00

Schweinsschnitzel an Champignonsrahmsauce, Marktgemüse, Butternudeln und Pfirsich
Escalope de porc à la crème de champignons, légumes du marché, nouilles au beurre et pêche
Pork escalope with champion cream sauce, market vegetables, butter noodles and peach
CHF 29.00

Kalb – Veau – Veal

Kalbsgeschnetzeltes an Cognacrahmsauce, Butterrösti
Emincé de veau à la crème de cognac avec röstis au beurre
Veal cutlets in cognac cream sauce with buttered rösti
CHF 38.00

Rind – Boeuf – Beef

Rindsentrecôte 280-300g/180-220g (aus der Region) „Bären“, Marktgemüse, Bärner Frites
Entrecôte de boeuf 280-300g/180-220g (local) „Bären“, légumes, bärner frites
Beef Sirloin 280-300g/180-220g (local) „Bären“, vegetables, vegetables, bärner frites
CHF 53.00 / 46.00

Gsteiger Börger mit Speck, Raclettekäse, Zwiebeln, Cornichons und Barbecuesauce, Bärner Frites
Gsteiger Burger avec lard, fromage à raclette, oignon, cornichons, sauce barbecue, Bärner Frites
Gsteiger Burger with bacon, raclette cheese, onion, cornichons and barbecue sauce, Bärner Frites
CHF 29.00